COMMUNE DE DON

MARCHE PASSE SELON LA PROCEDURE ADAPTEE
ART. 28 DU CODE DES MARCHES PUBLICS

RESTAURATION SCOLAIRE

FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

CCTP

Date de limite des offres :
Mardi 6 Novembre 2012 à 16 heures

SOMMAIRE

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE

ARTICLE 2 – CARACTERISTIQUES DES PRODUITS LIVRES

Article 2.1 – PREPARATION DES REPAS
Article 2.2 – CONDITIONNEMENT DES REPAS
Article 2.3 – STOCKAGE
Article 2.4 – ETIQUETAGE
Article 2.5 – MODALITES D'ADMISSION/ LIVRAISON
Article 2.5.1- LIVRAISON
Article 2.5.2 – VERIFICATION QUANTITATIVE
Article 2.5.3 – VERIFICATION QUALITATIVE

ARTICLE 3 – COMPOSITION DES MENUS

Article 3.1 – L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE
Article 3.2 – LES BESOINS NUTRITIONNELS DES ENFANTS
Article 3.3 – LA VARIETE DES PRODUITS
Article 3.4 – PRESTATIONS ANNEXES
Article 3.4.1 – ORGANISATION PONCTUELLES

ARTICLE 4 – ELABORATION DES MENUS

ARTICLE 5 – FORMATION DU PERSONNEL MUNICIPAL

ARTICLE 6 – REGLES ET TEXTES REGLEMENTAIRES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

1 – OBJET DU MARCHE :

Le marché a pour objet la préparation et la fourniture de repas livrés en liaison froide au restaurant du Groupe Scolaire de la Commune de DON.

Le service de restauration fonctionne pendant les périodes scolaires définies par le calendrier de l'éducation nationale et durant les activités de l'accueil de loisirs de juillet.

Effectifs :
Il convient de tenir compte de 2 types de rationnaires :

- Maternelle
- Elémentaire

A titre indicatif, le nombre total de repas servis par an est estimé à 12 000.

Ces estimations pouvant varier en plus ou en moins ne peuvent être retenues comme un élément de base contractuelle.

Une baisse exceptionnelle des effectifs ne pourrait donner lieu à aucune réclamation ou demande de compensation financière par le prestataire.

- **Prestation de base :**

Fourniture et livraison de repas enfant élémentaire et enfant de maternelle sans pain.
Les repas livrés dans le cadre de la restauration scolaire et de l'accueil de loisirs comprennent nécessairement : un plat principal, une garniture, un produit laitier et au choix une entrée et ou un dessert.
La livraison du pain sera proposée en option. Elle pourra concerner une journée de la semaine, ou une période déterminée.

Il sera proposé un repas alternatif sans porc.

Le prestataire retenu devra fournir obligatoirement, un repas à thème, au minimum une fois par trimestre, au même prix unitaire que celui du repas en prestation de base.

Le prestataire retenu devra confectionner obligatoirement, un repas spécial « Noël » fin décembre au même prix unitaire que celui du repas en prestation de base.

Le prestataire retenu devra fournir obligatoirement un four de remise en température nécessaire pour le service de 100 rationnaires d'une puissance inférieure ou égale à 10 kw.

- **Prestation optionnelle** :

Fourniture et livraison de repas adulte sans pain.
Les repas livrés comprennent nécessairement un plat principal, une garniture, un produit laitier et au choix une entrée et ou un dessert.
Il sera proposé un repas alternatif sans porc.

Les serviettes de table, à usage unique, sont proposées en option par le prestataire.

Il devra également confectionner un repas pour la totalité des enfants scolarisés au groupe scolaire de la Commune, selon les modalités décrites à l'article 3.4 du présent CCTP « ORGANISATIONS PONCTUELLES ».

Tous les menus des repas courants, des repas « à thème », des repas de Noël, seront à communiquer à la Commune au minimum un mois à l'avance pour être validés par la Commission de restauration de la commune de Don.
Cette Commission analysera avec le prestataire les remarques émises par les convives le mois précédent.
Les dates et lieu de la Commission seront déterminés par la Collectivité.

STOCK TAMPON :

Le prestataire mettra à disposition un stock tampon destiné à pallier à des incidents de service.
L'offre précisera :

-le détail de ce stock en denrées et conditionnement
-la fréquence du renouvellement en cas de non emploi

En cas d'utilisation, la collectivité signalera les articles consommés et en demandera le renouvellement.

2– CARACTERISTIQUES DES PRODUITS LIVRES

La préparation, la conservation et la livraison des produits seront conformes au dispositif réglementaire concernant la restauration collective.

Article 2.1 – PREPARATION DES REPAS

La cuisine centrale, point de départ de la fabrication, devra être agréée par les Services Vétérinaires et être titulaire d'une marque de salubrité telle que l'estampille communautaire ou l'estampille nationale (département métropolitain) définie par l'arrêté du 29/09/97, consolidé le 21/09/2000, annexe 2, JO du 23/10/97.

Les préparations conservées par le froid doivent satisfaire aux critères micro-biologiques fixés pour les plats cuisinés par l'arrêté du 29/09/97, par la note de service DGAL du 10 Août 1998, par **l'arrêté du 21 Décembre 2009** et respecter les températures maximales de conservation des denrées alimentaires (article 23 et 38 dudit arrêté).

Les responsables de la cuisine centrale devront procéder à des contrôles réguliers, veiller à ce que des procédures écrites de sécurité soient mises en œuvre et à ce que les principes du système dit H.A.C.C.P. (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise) en particulier – soient respectés.
Le prestataire s'engage à indiquer à la commune le pays de naissance, d'élevage, d'abattage de l'animal dont est issue la viande bovine livrée afin de permettre la traçabilité de celle-ci.

Les préparations culinaires doivent être simples et variées, rapprochées d'une bonne cuisine familiale. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur, les menus à jours fixes sont proscrits

Article 2.2 – CONDITIONNEMENT DES REPAS

La préparation et le conditionnement devront être effectués de façon continue.

Les prestations culinaires destinées à être conservées par le froid devront être rapidement refroidies après le dernier stade de traitement thermique ou en l'absence de traitement thermique, après le dernier stade de leur élaboration.

1. Le refroidissement rapide des préparations culinaires est opéré de telle manière que leur température à cœur ne demeure pas à des valeurs comprises entre + 63 °C et + 10 °C pendant plus de deux heures, sauf si une analyse des dangers validée a prouvé qu'un refroidissement moins rapide reste suffisant pour garantir la salubrité des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Après refroidissement, ces produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant sont conservées dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C.
Les préparations culinaires doivent être conditionnées en **barquettes collectives de 4 ou 8 portions**, filmées, de contenance suffisante et fermées hermétiquement. Les repas adultes seront en conditionnement individuel.

Les matériaux de conditionnement devront répondre aux normes alimentaires et adaptés aux fours de remise en température.

Article 2.3 – <u>STOCKAGE</u>

Dès la fin du cycle de refroidissement, les denrées préparées et conditionnées dans les conditions visées ci-dessus sont conservées dans une enceinte dont la température est comprise entre 0° C et + 3° C (Articles 20 et 21 de l'arrêté du 29 septembre 1997, consolidé le 21/09/2000).

.

Article 2-4 – <u>ETIQUETAGE</u>

Chaque préparation culinaire élaborée par la cuisine centrale et destinée à être consommée au restaurant scolaire de DON, est revêtue sur l'une des faces externes de son conditionnement, de la marque de salubrité reproduisant le numéro d'agrément de l'établissement de fabrication.

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, en matière d'étiquetage, l'étiquette de ces préparations culinaires élaborées à l'avance en liaison froide devra impérativement mentionner leur date de fabrication et le numéro du lot, ainsi que :

- la quantité nette
- la dénomination du produit
- la date limite de consommation
- la liste des ingrédients et notamment des additifs utilisés (information sur le caractère OGM des ingrédients)
- les conditions particulières de conservation
- le mode d'emploi (déconditionnement et modalités de remise en température en vue de leur consommation)

Article 2.5 – <u>MODALITES D'ADMISSION/ LIVRAISON</u>

Article 2.5.1- <u>LIVRAISON DES REPAS</u>

Les repas sont livrés en conditionnement collectif en barquette à usage unique et déposés dans les armoires froides du restaurant scolaire de la commune de Don.

La livraison devra être effectuée avant 9h30.

Les livraisons et manutentions seront à la charge du fournisseur, ces prestations seront incluses dans l'offre de prix.

Une clef des locaux sera remise au titulaire du marché pour lui permettre de déposer les repas avant l'heure indiquée ci-dessus.

Les repas étant préparés et servis en liaison froide, ceux-ci devront être livrés au moyen de véhicules frigorifiques à une température conforme à la règlementation en vigueur. Il ne doit y avoir aucune rupture de la chaine du froid depuis le lieu d'élaboration des repas, jusqu'à la livraison dans les armoires frigorifiques du restaurant scolaire.

Toute réception des préparations culinaires donnera lieu à une vérification quantitative et qualitative.

Article 2.5.2 – VERIFICATION QUANTITATIVE

Le responsable du restaurant scolaire vérifiera si la quantité nette indiquée sur les étiquettes est respectée.

Il vérifiera aussi le nombre de barquettes livrées par rapport à la commande.

Il en sera de même avec les produits livrés non cuisinés qui composent le repas.

Article 2.5.3 – VERIFICATION QUALITATIVE

La qualité de la livraison dépend de la température, de la qualité des emballages et sera contrôlée par des analyses.

a) Contrôle de la température

Le contrôle de la température pourra être effectué ponctuellement par un représentant de la commune ou un laboratoire agréé au moment de la livraison en présence du livreur, soit au niveau du camion, soit au niveau du produit livré lui-même.
Toute non-conformité de la température relevée avec celle prescrite réglementairement entraînera le refus de la livraison.

b) Contrôle des emballages

Les emballages et les conditionnements devront être propres et ne présenter aucun défaut d'isolation.

c) Les analyses

Les résultats des analyses chimiques et micro-biologiques des préparations culinaires, au stade de la fabrication en cuisine centrale, effectués pour le compte du prestataire de service et à sa charge, devront parvenir à la commune tous les mois.
Ces analyses seront établies au minimum une fois par mois sur site par un laboratoire d'analyses bactériologiques. Pour chaque catégorie de produits, il sera procédé à trois analyses micro-biologiques sur les plats produits, conformément à l'arrêté du 21/12/79, et à un nombre de recherche de germes variables en fonction de la nature du produit (de 3 à 5 germes)

3 – COMPOSITION DES MENUS

Article 3.1 – L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE

L'élaboration des menus est de la responsabilité du prestataire. Il doit respecter les principes de nutrition correspondant aux différentes catégories de rationnaire (maternelles-élémentaires-adultes)

Tous les menus proposés, menus « normaux », à thème ou sans porc devront suivre les règles de l'équilibre alimentaire et être conformes à la réglementation en vigueur ou à venir.

Respecter :

- **l'arrêté du 30 septembre 2011** (NOR: AGRG1032380A) et **le décret no 2011-1227 du 30 septembre 2011** relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les plats à base de porc seront remplacés par d'autres produits équivalents pour respecter les pratiques religieuses des enfants dont les parents en auront fait la demande auprès de la Commune ainsi qu'en cas de contraintes alimentaires signalées.

Lors des sorties scolaires, le prestataire pourra être amené à fournir des pique-niques, la composition de ces repas froids devant faire l'objet d'une validation par la Commune et tenir compte des modalités de transport.

NOTA :

- les abats, la charcuterie excepté le jambon de Paris, et les viandes en sauce apparaissent au maximum 1 fois sur les quatre repas servis successivement.
- les pommes de terre et les pâtes figureront respectivement au maximum 2 fois et une fois comme plat d'accompagnement dans une série de 8 repas successifs. Les frites ne sont pas acceptées.
- les fruits seront à maturité suffisante pour être consommés le jour de la livraison
- la confiture n'est pas considérée comme un dessert.
- les gâteaux secs ne sont servis qu'en accompagnement.
- les pâtisseries seront fraiches ou livrées à +3°

Article 3.2 – LES BESOINS NUTRITIONNELS DES ENFANTS

Les quantités devront être conformes à la réglementation en vigueur ou à venir.
Respecter :

- **l'arrêté du 30 septembre 2011** (NOR: AGRG1032380A) **Le décret no 2011-1227 du 30 septembre 2011** relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire ;
- les recommandations relatives à la nutrition du Groupe d'étude des marches de restauration collective et de nutrition (GEMRCN) en date du 4 mai 2007. Le prestataire joindra la liste des grammages qu'il envisage d'observer.

Article 3.3 – LA VARIETE DES PRODUITS

Les repas devront être variés au niveau :

- des légumes (de saison, de préférence non bouillis)
- des viandes (bœuf, agneau, porc, veau, volailles)
- des poissons (panés et autres)
- des fromages (pâte molle, pressée ou fraîche, laitage)
- des desserts (fruits, pâtisseries, glaces)
- la vinaigrette et les autres condiments sont fournis par le prestataire
-

Article 3.4 – PRESTATIONS ANNEXES

Article 3.4.1 – ORGANISATIONS PONCTUELLES OPTIONNELLES

Un devis sera préalablement transmis au représentant de la collectivité pour des prestations spécifiques qui pourraient être éventuellement sollicitées par la Mairie.

4 – ELABORATION DES MENUS

Le plan de menus des six premières semaines d'exploitation sera obligatoirement joint au mémoire du candidat, l'appréciation de ces menus fera partie des éléments qualitatifs d'appréciation de la qualité générale de l'offre. Si ces menus reçoivent l'approbation de la collectivité, ils seront obligatoirement appliqués par le titulaire.
Les menus seront validés par la diététicienne du prestataire et la Commission restauration de la commune de DON.

5 – FORMATION DU PERSONNEL MUNICIPAL

La société prestataire aura pour mission de former le personnel municipal en ce qui concerne les opérations de stockage, de remise en température, de distribution de repas, de présentation des plats ainsi que sur les procédures en matière d'hygiène et de salubrité à respecter dans la cuisine et la salle à manger.
Un exemple de calendrier des formations devra être proposé par les candidats au moment de la remise des offres.
Par ailleurs, le prestataire de service devra être présent sur le site de distribution pour assister le personnel municipal lors du démarrage de l'activité. Il devra prévoir, en outre, une mise à jour des connaissances de chaque agent au moins une fois dans l'année. Il veillera régulièrement au suivi des prestations et assurera un conseil au personnel.

6 – REGLES ET TEXTES REGLEMENTAIRES

Le prestataire devra se conformer à :

- **l'arrêté du 30 septembre 2011** (NOR: AGRG1032380A) **le décret no 2011-1227 du 30 septembre 2011** relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
- **l'ensemble de la réglementation en vigueur ou à venir** concernant le transport des denrées périssables, les conditions de conservation et manipulation des denrées, l'état de santé du personnel et son aptitude à manipuler les denrées alimentaires, l'hygiène alimentaire dans les établissements publics scolaires.

A Don, le 2 Octobre 2012

La personne responsable du marché,
Le Maire

Eric PARSY